



BUFFETS

Automne / Hiver
2022 - 2023

07.88.28.93.69
03.26.07.37.14
danslacuisinedelauriane@gmail.com
www.danslacuisinedelauriane.com

3 impasse du chateau
accès impasse des Chaulins
51390 Jouy-Lès-Reims

BUFFET CAMPAGNARD 16€/PERSONNE

- Salades composées (tagliatelles au surimi, piémontaise, mexicaine)
 - Bouquet de crevettes, wraps de saumon fumé
- Assortiment de charcuterie (rosette, saucisson cuit, chorizo, rilette)
 - Rôti de porc, filets de poulet
 - Salade de betterave, orange et carotte
 - Trilogie de fromages, salade
 - Pain baguette

BUFFET GOURMAND 21€/PERSONNE

- Salades composées (espagnole, périgourdine, italienne)
 - Saumon froid, brochettes de crevettes épicées
- Planche de charcuterie (rosette, saucisson cuit, chorizo, rilette, andouille)
- Trilogie de viande froide (rôti de bœuf, rôti de porc, filet de poulet)
 - Salade de betterave, orange et carotte
 - Salade d'endives, poire, roquefort et noix
- Quiche paysanne (lardon, pomme de terre, oignon, champignons)
 - Plateau de fromages, salade verte
 - Pain baguette

BUFFET DU LENDEMAIN 11€/PERSONNE

- Assortiment de crudités (betterave, carotte, taboulé)
- Assortiment de charcuterie (rosette, saucisson cuit, chorizo, rillettes)
 - Filet de poulet
 - Chips
 - Brie, salade verte
 - Pain baguette

MENU ENFANT 10€/PERSONNE

Œuf dur mayonnaise ou wrap jambon crudités, Filet de poulet / chips (froid) ou Burger / potatoes maison (chaud), Camembert ou Kiri, Mousse au chocolat smarties ou fromage blanc Oréo caramel, Eau à la fraise ou Oasis

BRUNCH 25€/PERSONNE

Minimum 10 personnes - Vaisselle jetable et prêt de matériel compris (un chèque de caution de 200€ sera demandé et rendu à restitution du matériel en bon état)

SUCRÉE

- Trilogie de minis viennoiseries
- Brochettes de fruits frais
- Fromage blanc, ses coulis et son granola
- Babka au chocolat
- Banana bread

SALÉ

- Planche de charcuterie et fromage, petits pains, condiments
- Œuf brouillé au lard
- Salade Italienne
- Wraps saumon, concombre, oignon rouge, fromage ail et fines herbes
- Quiche paysanne (endive, lard, pomme de terre)

BOISSON

- Jus de fruits
- Eau plate / gazeuse
- Café, thé, chocolat

OPTIONS

- Palette de pains (baguette, céréales, campagne et noix) : 1.50 € / personne
- Palette de tartelettes individuelles en dessert (citron meringuée, 2 chocolats, poire amandine et framboise pistache) : 3.00 € / personne
- Foie gras, pain d'épices et ses condiments : 3.00 € / personne
- Café ou thé et sa mignardise : 1.50 € / personne
- Atelier croque-monsieur minute : 4.00 € / personne (personnel à prévoir en supplément)
- Atelier crêpes minute et son bar à confiture, pâte à tartiner et gourmandises : 3.00 € / personne (personnel à prévoir en supplément)

N'hésitez pas à nous faire part de vos envies d'atelier, nous nous adaptons à vos envies !

LOCATION DE VAISSELLE

- 1 assiette plate, 1 assiette à dessert, fourchette, couteau, cuillère à café, verre à eau, verre à vin, flûte à champagne

4.00 € / personne si rendue propre, 6.00 € / personne si rendue sale

- Carafe à eau / à vin : 2.00 € / pièce
- Percolateur : 10.00 € / pièce
- Machine à chocolat chaud : 15.00 € / pièce
- Tasse à café : 1.00 € / pièce
- Jarre à boisson 5L : 10.00 € / pièce

Tous nos buffets sont livrés avec leurs condiments (cornichons, vinaigrette, sauces) et sans couverts (sauf si location de vaisselles)

Pour toute location de vaisselle, un chèque de caution équivalent au montant de la location sera demandé, puis restitué si la vaisselle est rendue dans l'état attendu.

Les commandes s'effectuent minimum 1 semaine à l'avance.
Un acompte de 40% est demandé à la signature du devis.
Sous réserve de disponibilité.